


Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт  
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой

 И. В. Кротова

«14» 06 2017 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение  
(профиль 38.03.07.03 Товароведение и экспертиза товаров в области  
стандартизации, сертификации и управления качеством продукции)

Изучение потребительских свойств, оценка качества и  
конкурентоспособность макаронных изделий различных производителей

Руководитель



доцент, канд. биол. наук Г. Р. Рыбакова

Выпускник



А. Д. Резникова

Нормоконтролер



Г. Р. Рыбакова

Красноярск 2017

## РЕФЕРАТ

Выпускная квалификационная работа по теме «Изучение потребительских свойств, оценка качества и конкурентоспособность макаронных изделий различных производителей» содержит 70 страниц текстового документа, 18 таблиц, 3 рисунка, 25 использованных источников.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ, ФИЗИЧЕСКИЕ И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ.

Объект исследования – макаронные изделия.

Цель работы – изучение потребительских свойств, оценка качества и конкурентоспособность макаронных изделий различных производителей.

Задачи исследования:

- анализ образцов по состоянию упаковки и показателям маркировки;
- определение органолептических и физико-химических показателей качества;
- сопоставление результатов с нормативными документами;
- обзор рынка и анализ конкурентоспособности исследуемых образцов макаронных изделий различных производителей.

В результате проведенной товароведной оценки качества макаронных изделий, были выявлены образцы, не соответствующие установленным требованиям. Проведена оценка конкурентоспособности исследуемых образцов макаронных изделий.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	7
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ.....	9
1. Аналитический обзор литературы.....	9
1.1 Классификация и ассортимент макаронных изделий.....	9
1.2 Химический состав и пищевая ценность макаронных изделий .....	11
1.3 Факторы, формирующие качество макаронных изделий.....	13
1.3.1 Сырье для производства макаронных изделий.....	13
1.3.2 Технология производства макаронных изделий.....	15
1.4 Факторы, сохраняющие качество макаронных изделий .....	19
1.4.1 Упаковочные материалы .....	19
1.4.2 Режимы хранения.....	21
1.5 Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.....	22
1.5.1 Дефекты макаронных изделий.....	22
2. Материалы и методы исследования .....	25
2.1 Краткая характеристика объектов исследования .....	25
2.2 Материалы и методы исследования .....	26
2.2.1 Порядок анализа состояния упаковки и содержания маркировки... 26	
2.2.2 Органолептические методы анализа макаронных изделий.....	30
2.2.3 Физико-химические методы исследования качества макаронных изделий .....	32
2.2.3.1 Массовая доля влаги.....	32
2.2.3.2 Определение кислотности макаронных изделий.....	33
2.2.3.3 Определение количества сухих веществ перешедших в варочную воду.....	34
2.2.3.4 Определение количества сохранившихся изделий после варки ...	35
3. Результаты исследования качества макаронных изделий .....	36
3.1 Результаты анализа состояния упаковки и маркировки представленных образцов.....	36

3.2 Результаты органолептических показателей качества макаронных изделий .....	42
3.3 Результаты физико-химических показателей качества макаронных изделий .....	45
3.4 Обобщение результатов исследования качества макаронных изделий .	47
4. Оценка конкурентоспособности макаронных изделий.....	49
4.1 Состояние рынка макаронных изделий .....	49
4.2 Товароведные аспекты конкурентоспособности макаронных изделий .	52
4.3 Определение показателей конкурентоспособности с помощью балльной оценки.....	54
4.4 Порядок расчета конкурентоспособности макаронных изделий.....	56
4.4 Анализ конкурентоспособности исследуемых образцов макаронных изделий .....	58
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	65
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	68



## ВВЕДЕНИЕ

Макаронные изделия представляют собой продукт, приготовленный из пшеничной муки с добавлением воды и различных добавок улучшающих качество и вкусовые характеристики готовой продукции. Изделия из пшеничного теста, высушенные до влажности 13%, могут быть отформованы в виде лент, трубочек, фигурок, нитей.

Макаронные изделия это продукт длительного хранения, сохраняющий свои вкусовые и питательные свойства долгое время.

Пищевая ценность макаронных изделий очень высока: они имеют в своем составе белки, углеводы, минеральные вещества в небольших количествах может присутствовать жир. В них содержится 9 - 13% белков, 75 - 79 % усвояемых углеводов, 0,9 % жиров, 0,6 % минеральных веществ и витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР. Калорийность макаронных изделий в среднем составляет около 360 ккал/100 г продукта. Усвояемость макаронных изделий организмом человека выше усвояемости крупы. Белки макаронных изделий усваиваются на 85 %, углеводы – на 98 % и жиры на 95 %. Из них можно быстро приготовить блюдо, так как продолжительность их варки составляет 7-15 мин.

Биологическая ценность макаронных изделий будет значительно выше, если в их состав будут включать обогатительные добавки, такие как яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, овощные пасты и томатопродукты.

История происхождения макаронных изделий начинается с давних времен, но точное время установить невозможно. Макароны были известны в IV тысячелетии до н.э. – до сих пор в египетских гробницах находят изображения людей, изготавливающих что-то вроде лапши и саму лапшу.

В России макароны известны не так давно – всего чуть более 200 лет. Роль макаронных изделий в рационе питания людей всего мира трудно

переоценить. На сегодняшний день макаронные изделия очень популярны и удобны в приготовлении и входят в рацион практически любой семьи. Они доступны по цене, быстро готовятся, хорошо сочетаются с другими продуктами, довольно долго хранятся. Чаще всего макаронные изделия употребляются в пищу в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.

Актуальность темы бакалаврской работы в том, что макаронные изделия относятся к основным продуктам питания и стабильно пользуются высоким спросом у покупателей, в связи, с чем на рынке представлено большое количество производителей, и сегодня в продаже имеется огромный выбор макаронных изделий, что предоставляет возможность подобрать изделие в любой ценовой категории.

Цель бакалаврской работы заключается в изучении потребительских свойств, оценке качества и конкурентоспособность макаронных изделий различных производителей.

В связи с поставленной целью, определены следующие задачи:

- анализ образцов по состоянию упаковки и показателям маркировки;
- определение органолептических и физико-химических показателей качества;
- сопоставление результатов с нормативными документами;
- обзор рынка и анализ конкурентоспособности исследуемых образцов макаронных изделий различных производителей.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]: федер. закон от 16.08.2011 №005/2011 ред. от 17.12.2012. // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации.- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]: федер.закон от 09.12.2011 №021/2011 от 01.07.12. // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации .- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
3. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]: федер. закон от 09.12.2011 №30217-5 от 15.05.2012 // Электронный фонд Правовой и нормативно-технической документации.- Режим доступа: <http://www.docs.cntd.ru>
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. – Введ. 26.09.2001. – Москва: Изд – во Стандартиформ 2010. – 62 с.
5. ГОСТ 31463-2012. Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия. - Введ. 01.07.2013.- Москва: Стандартиформ, 2012-6 с.
6. ГОСТ 31743-2012. Изделия макаронные. Общие технические условия. - Введ. 01.07.2013.- Москва: Стандартиформ, 2013-8 с.
7. ГОСТ 31964-2012. Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества. – Введ. 01.01.2014. -Москва:Стандартиформ, 2014 -16с.
8. ГОСТ Р 51232-98. Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества. - Введ.30.06.1999 . - Москва: Изд-во стандартов, 1999. -16 с.



9. ГОСТ Р 53048-2008. Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия. - Введ. 01.07.2013. - Москва: Стандартинформ, 2012-8 с.
10. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник/ Л.Г.Елисеева. -Москва:Дашко и К,2014. -930 с.
11. Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для вузов / Т. Н. Иванова. -Москва.:Академия, 2004. -286 с.
12. Из истории макаронных изделий. // Хлебопродукты. -2013, -N 8. - С.64-65
13. Казанцева, Н.С. Товароведение продовольственных товаров/ Н.С. Казанцева - Москва: Дашков и Ко. 2009. -400с.
14. Качество продукции [Электронный ресурс]. -Режим доступа: <http://www.bibliofond.ru>
15. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров/ Н.В. Коник.-Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2009. -416 с.
16. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов / З.П. Матюхина – Москва: Академия, 2008. -320 с.
17. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров /Н.С. Никифорова – Москва: Академия, 2008. -128 с.
18. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения / М.А. Николаева.- Москва: Норма, 2006. -448 с.
19. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для вузов / Л. П. Нилова. – Санкт –Петербург.: ГИОРД, 2005. -416 с.
20. Осипова Г. А. Технология макаронного производства: учебное пособие для вузов / Г.А. Осипова. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – 152 с.
21. Показатели конкурентоспособности [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://utmagazine.ru>
22. Производство макаронных изделий [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/new888.html>



23. Студопедия [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [www.studopedia.ru](http://www.studopedia.ru)

24. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум / под ред. В.И.Криштанович.- 2-е изд. -Москва: Дашков и Ко, 2010 . -592 с.


25. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс].- Режим доступа: [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)



Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Торгово-экономический институт  
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой

 И. В. Кротова

«14» 06 2017 г.

**БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение  
(профиль 38.03.07.03 Товароведение и экспертиза товаров в области  
стандартизации, сертификации и управления качеством продукции)

Изучение потребительских свойств, оценка качества и  
конкурентоспособность макаронных изделий различных производителей

Руководитель



доцент, канд. биол. наук Г. Р. Рыбакова

Выпускник



А. Д. Резникова

Нормоконтролер



Г. Р. Рыбакова

Красноярск 2017